Gewurztraminer d'Alsace Bio, Kuehn.



Deze biologische Gewürztraminer charmeert met zijn aromatische intensiteit en zuiverheid. Geproduceerd in het hart van de Elzas, toont hij de volle rijkdom van de druif met florale en exotische toetsen in een elegante, gastronomische stijl. Een karaktervolle wijn die het terroir van Ammerschwihr authentiek weerspiegelt, met respect voor natuur en biodiversiteit. Ideaal voor liefhebbers van expressieve en verfijnde witte wijnen.

Oorsprong: Gelegen in Ammerschwihr, in het hart van de Haut-Rhin, rust de wijngaard op mergel-kalkbodems met zuidoostelijke ligging. Dit terroir bevordert een trage en volledige rijping van de druiven, essentieel voor de aromatische rijkdom van Gewürztraminer. Het Elzasser klimaat met warme zomers en droge herfsten zorgt voor optimale suiker- en aroma-concentratie.

Druiven: 100% gewurztraminer

Vinificatie: Handmatige oogst op optimale rijpheid. Langzame fermentatie bij 18°C om florale en fruitige aroma's te behouden. Rijping op fijne droesem gedurende 4 maanden voor rondheid, complexiteit en zijdezachte textuur. Biologische wijn zonder chemische toevoegingen.

Degustatie: Goudgele kleur met heldere schittering. Intense aroma's van roos, lychee, nootmuskaat en gember. Volle, fluweelzachte smaak met een lichte zoetheid en frisse balans. Lange, geurige afdronk met florale en kruidige nuances.

Bewaarpotentieel: 1-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij halfgare foie gras, zachte curry met kokosmelk, tajine met abrikozen of dessert met exotisch fruit. Ook heerlijk bij pittige kazen zoals munster of blauwe kaas.

- Gebakken St-Jacobsnoten, met (witte boter) saus
- ...